



Ribolla Gialla

SPUMANTE BRUT

DESCRIZIONE: Colore giallo paglierino brillante dai riflessi verdognoli, spumeg-giante effervescenza finissima e persistente. Profumi che ricordano la mela verde e che si confondono con note vellutate e minerali. In bocca è fresco, ricco di struttura, dalle sfumature agrumate e lunga persistenza aromatica

UVE: Ribolla Gialla 100%

ZONA DI PRODUZIONE: Colli Orientali del Friuli

TERRENO: marna arenaria di origine eocenica

ALLEVAMENTO: guyot

RESA: 75 quintali/ettaro

VIGNETO: inerbito – non irrigato

DENSITA': 4.000 ceppi/ha

PERIODO DI RACCOLTA: a mano in cassetta con selezione dei grappoli

VINIFICAZIONE: La vendemmia, viene effettuata solo al mattino, per preservare la fragranza e i profumi primari. Successivamente viene effettuata una delicata pigiatura, segue la decantazione naturale del mosto fiore per una notte intera. La prima fermentazione si svolge in acciaio a 14°C. Alcuni mesi dopo la ribolla gialla viene fatta rifermentare in autoclave a 12°C/14°C, con affinamento sur lies per 180 giorni. Segue l'imbottigliamento. Ancora alcuni mesi di permanenza in bottiglia sono necessari per completare il processo di affinamento.

AFFINAMENTO: in bottiglia

BOTTIGLIA: 0,75 cl

ABBINAMENTO: Eccezionale aperitivo, accompagna piatti a base di molluschi e pesce. Eccellente anche come vino per tutte le occasioni

TEMP. SERVIZIO: 6/8° C